

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date :	Les 04 et 05 Janvier 2022 **A Suze la Rousse**
Coût :	430,00 €uros TTC 516,00 €uros HT
Durée :	14 heures
Effectif moyen :	20 Personnes
Coût Heure/Stagiaire :	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	25

Les Vins de Bourgogne et Beaujolais

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Donner une présentation organisée des différentes appellations et crus bourguignons.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

Présentation des vins de Bourgogne et des sous régions.

Topographie des zones produisant des vins rouges de Bourgogne et des vins blancs, économie de ces appellations.

Notion de hiérarchie qualitative et de catégories réglementaires des différentes appellations

- Présentation globale des vins du Beaujolais.
- Dégustation appliquée sur une série de vins rouges d'appellations villages, communales et crus des Beaujolais.
- Approche des différentes appellations des vins de la Côte de Beaune et de Nuits et de la Côte Chalonnaise.
- Dégustation commentée de ces appellations et crus
  - Pommard ou Volnay ou Corton
  - Gevrey Chambertin et Chambertin
  - Chambolle Musigny
  - Nuits Saint Georges
- Les vins blancs de Bourgogne

Caractères organoleptiques et gustatifs des vins blancs de Bourgogne ;

Les terroirs du chardonnay.

Dégustation commentée de vins blancs appellation Villages et Cru des différentes zones :
- Maconnais
- Côte de Beaune
- Chablisien



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94